



FICHA TÉCNICA

PÃO DE AVEIA LIGHT

DESCRIÇÃO

Mistura para o preparo de Pão de Aveia Light.

FINALIDADE

Mistura pronta para preparo de Pão de Aveia Light com baixo teor de gordura, sem adição de açúcar e como fonte de fibras.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos, farinha de trigo integral, sal refinado iodado, glúten, extrato de malte, fibra vegetal, estabilizante polisorbato 80 INS 433, conservador propionato de cálcio INS 282 e antioxidante ácido ascórbico INS 300.

CONTÉM GLÚTEN

FORMA FÍSICA

Pó de coloração amarelo claro com fragmentos de aveia.

DOSAGEM RECOMENDADA

100 % (usado como base de cálculo).

PROPORÇÃO DE USO

Pão de Aveia Light Vapt.....1000 g
Água Gelada.....550 a 600 g
Fermento Biológico Fresco.....30 a 50 g

MODO DE PREPARO

- Colocar na masseira o Pão de Aveia Light Vapt e parte da água;
- Misturar na velocidade 1 por aproximadamente 4 minutos até obter uma massa homogênea;
- Adicionar o fermento e o restante da água e misturar na velocidade 2 por aproximadamente 8 minutos até obter uma massa lisa (ao ponto);
- Dividir no peso desejado, bolear e dar descanso de aproximadamente 20 minutos;
- Modelar a massa e aplicar em cada peça a decoração (disponível na caixa);
- Colocar nas formas untadas com *Untaforma Grill* e deixar fermentar por aproximadamente 90 minutos ou até o ponto de fornear;
- Fornear à temperatura de 200 °C, com vapor, por aproximadamente 30 minutos.



RENDIMENTO

Para 1000 g da mistura do Pão de Aveia Light o rendimento aproximado em massa é de 4 unidades com 400 g.

EMBALAGEM

- Caixa de papelão ondulado com saco plástico contendo 10 kg e acompanha saco plástico contendo 500 g de cobertura para decoração e 40 unidades de embalagens para Pão de Aveia Light pronto.

PALETIZAÇÃO

Tipo de produto	Lastro (un)	Empilhamento (un)
10 kg	10	8

ARMAZENAMENTO

Manter em local limpo, seco e fresco.

PRAZO DE VALIDADE

120 dias sob condições recomendadas de armazenamento, a partir da data de fabricação.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30 g (3 colheres de sopa)			Porção de 100 g
Quantidade por porção		% VD (*)	
Valor Energético	100 kcal = 420 kJ	5 %	332 kcal
Carboidratos	21 g	7 %	70 g
Proteínas	3,3 g	4 %	11 g
Gorduras Totais	0 g	0 %	0,9 g
Gorduras Saturadas	0 g	0 %	0,9 g
Gorduras <i>trans</i>	0 g	VD não estabelecido	0 g
Fibra Alimentar	1,5 g	6 %	5,1 g
Sódio	226 mg	9 %	753 mg

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maior ou menor dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA n° 359 e 360/03.

CÓDIGO DO PRODUTO

Tipo de produto	Código do produto
10 kg	121757

CÓDIGO DE BARRA

Tipo de produto	Código de barra
10 kg	7898264515117